

MENU

Chef Alans aanbevelingen (voor twee personen)

6 gerechten, sommige om te delen.

Makreel

Gerookt & gepekeld / pinda / komkommer salmorejo



Eendenborst

Koolrabi / Granny Smith

Procureur

Rivierkreeft / wortel / citroengras kerrie saus

Brisket

Doperwt / snijbonen / beurre rouge

Lam

Lamszwezerik / Artisjok / Aubergine

&

Maftoul

Perzik / venkel / Feta

154.00 per twee personen

Wij informeren u graag betreffende allergenen.

Heeft u een allergie? Laat het ons weten.

CHARCUTERIE

Jámon Ibérico de Bellota (40 gram)	21.00
Jámon de Vaca Curado (40 gram)	10.50
Salchichon Iberico de Bellota (40 gram)	9.50
Chorizo Iberico de Bellota (40 gram)	12.00

SPECIALS

Het menu is uit te breiden met
onderstaande gerechten

House of Caviar “Asetra” (50 gram)

Blini / Crème fraîche
87.50

Wagyu Kagoshima Ribeye A5 Tartaar (70 gram)

House of Caviar “Asetra” / Dashi vinaigrette
55.00

Artisjok

Ansjovis “Royo” / Sobrasada / antiboise / Merx kaas
28.00

Brioche

buikspek / House of Caviar “Asetra” / langoustine / bisque
42.50

Dry aged Baskische Entrecote ‘Txogitxu’

XO / Rode wijn saus (200 gram)
47.50

Aardbei

Rabarber sorbet / bosbessen / amandel
14.50

Kers & Foie Gras

Hazelnoot / panna cotta
14.50

4 madeleines

mascarpone met caramel
12.50

Assortiment van 5 verschillende kazen

18.50
